



# Gelée royale, la relance française

Catherine SALLIER  
Michel WARAUDE

Groupement des Producteurs de Gelée Royale



## LE MARCHÉ DE LA GELÉE ROYALE EN FRANCE : HISTORIQUE

Jusque dans les années 70, la production de gelée royale constituait pour nombre de producteurs français une diversification à forte valeur ajoutée et, pour certains d'entre eux, la production principale de leur exploitation.

À cette époque, de la gelée royale en provenance de Chine a inondé le marché français et européen à des prix défiant toute concurrence (environ 40 fois plus bas que le prix de revient de la gelée royale produite en France). Cette gelée royale est arrivée en Europe en dehors de toute réglementation définissant les critères sanitaires ou de conservation.

Cette gelée royale d'Asie, vendue la plupart du temps sans indication de provenance, et donc présentée au consommateur comme produit français, a créé une telle concurrence déloyale que les apiculteurs ont dû délaisser complètement cette production.

Dans les années 90, nous pouvons en effet estimer l'importation aux alentours de 100 tonnes et la production nationale à moins de 300 kg.

L'état actuel des importations fait apparaître une importation massive en provenance d'Asie : Chine et Thaïlande ; une autre source d'importation proviendrait d'Europe de l'Est dans un marché totalement occulte.

## UNE DÉMARCHE PROFESSIONNELLE

Le G.P.G.R. (Groupement des Producteurs de Gelée Royale) est né en 1995, suite à la réflexion de quelques apiculteurs producteurs de gelée royale, réflexion relative aux importantes difficultés rencontrées pour cette production.

## Selon ses statuts, L'association a pour objet :

- d'étudier toute forme d'action visant à améliorer les conditions de production, de conditionnement, de promotion ou de vente de la gelée royale produite par ses adhérents,
- de travailler en étroite collaboration avec le Service de la Répression des Fraudes, en vue de défendre et de promouvoir la gelée royale française.

Ses principaux objectifs résident dans sa détermination à :

- favoriser l'installation de jeunes apiculteurs grâce à la création d'un atelier « gelée royale »,
- promouvoir la gelée royale française.

## LE G.P.G.R. EN QUELQUES CHIFFRES

La création du G.P.G.R. a inauguré une dynamique forte et totalement nouvelle dans ce secteur de production. Le G.P.G.R. regroupe plus de 80 % des apiculteurs professionnels producteurs de gelée royale. L'évolution de cette association au cours de ces dernières années permet de faire la constatation suivante : depuis sa création en 1995, le G.P.G.R. a décuplé le nombre de ses adhérents tout en pratiquant une structuration importante.

En termes de production, pour exemple, les adhérents du G.P.G.R. ont augmenté leur production de gelée royale de 42 % en 2003 par rapport à 2002 et de 5 % en 2004 par rapport à 2003. Même si l'augmentation de production a un peu stagné en 2004, l'amélioration de la technicité des adhérents a permis une augmentation moyenne des récoltes de 24 % par ruche en 2004 par rapport à 2003.

Sans optimisme exagéré, il est possible

de prétendre à une progression moyenne de 30 % par an sur les 5 années à venir, cette progression étant liée à la fois à l'augmentation du nombre d'adhérents et à l'amélioration de la technicité.

En 2002, le G.P.G.R. a ouvert ses portes à un collège de membres associés, considéré comme une pépinière de producteurs de gelée royale. Le G.P.G.R. compte désormais environ 47 adhérents et 7 membres associés.

## LA FORMATION

Suite à la demande réitérée d'apiculteurs français, et pour initier avec B. Pasini (éleveur toscan) cette production en Italie, nous avons organisé en Toscane, en septembre 2002, le 1er stage européen de formation à la production de gelée royale (stage sur 5 jours avec cours théoriques et production de gelée royale sur une trentaine de ruches).

Echange, technicité, fraternité, ouverture et dynamisme, autant de mots qui ne suffisent pas à caractériser l'ambiance chaleureuse de ce stage ; et 80 % des stagiaires français se lancent aujourd'hui dans la production !

En 2003, devant la demande et suite à ce succès, un nouveau stage de formation a été organisé au CFPPA de Rhodilhan près de Nîmes et, en 2004, la même formation a été donnée à Hyères au CFPPA .

La transparence qui anime les adhérents du G.P.G.R. depuis sa création constitue à elle seule l'un des facteurs de progrès technique les plus importants : en effet, l'échange des éléments de réussite comme le partage des échecs créent une dynamique particulièrement positive.

L'analyse des différents postes de travail et des moyens à mettre en oeuvre pour permettre une meilleure organisation du

temps contribuent à développer la production sans augmenter les charges de travail.

Tout comme pour la production de miel, toutes les lignées d'abeilles ne sont pas équivalentes pour la production de gelée royale. L'origine génétique des reines présentes dans les ruches en production de gelée royale est primordiale. Actuellement, le G.P.G.R. s'est lancé dans un programme de sélection et de création de lignées d'abeilles intéressantes pour la gelée royale et présentant des caractères de rusticité plus intéressants que ce que nous avons pu tester à ce jour et indispensables au développement de la production.

## UN PROJET DE VALORISATION DE LA QUALITE DE LA GELEE ROYALE FRANÇAISE

### 1. CARACTÉRISATION PHYSICO-CHIMIQUE DE LA GELEE ROYALE FRANÇAISE

Dès la création du G.P.G.R., nous avons voulu contribuer à la caractérisation de la gelée royale, recherche qui avait été abandonnée depuis plusieurs dizaines d'années. Toutes les analyses ont toujours été réalisées conjointement par le laboratoire de la DGCCRF et par l'AFSSA, laboratoires accrédités tous deux. Leurs procédés d'analyses différents ont toujours abouti à des résultats compatibles. Les premiers travaux ont porté sur des analyses polliniques comparatives. Ils ont abouti à la différenciation certaine de la gelée royale d'origine française de la



*Lattes bien garnies*

gelée royale d'origine asiatique ou même slovène.

Les travaux conduits les années suivantes sur plus de 150 échantillons de gelée royale ont abouti à sa caractérisation physico-chimique pour les composants suivants : sucres, lipides, protéines, minéraux.

Un modèle statistique défini à partir de ces éléments permet une différenciation certaine de la gelée royale française à partir d'analyses physico-chimiques. L'évolution des priorités au sein de l'unité abeille à l'AFSSA de Sophia Antipolis nous contraint à arrêter pour le moment ce travail de caractérisation qui est loin d'être abouti sur l'ensemble des composants.



*Ruche de production de gelée royale*



#### Critères polliniques

Les pollens présents dans la gelée royale française sont caractéristiques de la flore française.

En cas de doute, on se basera sur les conclusions de l'analyste quant à l'origine.

#### Critères physico-chimiques

SOURCE	D.G.C.C.R.F. Marseille
HUMIDITE	64 à 68 %
PROTEINES	12 à 15 %
LIPIDES	3,5 à 5,5 %
FRUCTOSE	4,5 à 7,5 %
GLUCOSE	5,0 à 8,0 %
SACCHAROSE	1,0 à 3,0 %
MALTOSE	0 à 1 %
10 HDA (marqueur spécifique de la gelée royale)	2 à 3,5 %

Les résultats obtenus restent des acquis scientifiques sûrs. La mise à jour de données concernant la composition physico-chimique de la gelée royale est une étape indispensable à toute avancée ultérieure.

Les analyses comparatives entre les gélées royales française et asiatique nous apportent des connaissances et des résultats totalement nouveaux et féconds.



6

## 2. RECHERCHE SUR LA QUALITÉ PHYSIOLOGIQUE DE LA GELÉE ROYALE

Un travail conduit en 2001 en collaboration avec le laboratoire de Psycho-biologie des émotions à l'université de Tours concernait le rôle éventuel anti-angoisse de notre gelée royale. Cette étude, statistiquement significative à 1 %, permet d'affirmer que la gelée royale testée diminue l'angoisse des souris. Ce travail pourrait donner lieu à une publication, si nous arrivons à réaliser une 2<sup>e</sup> étude la complétant. Ces 2 études sont sans précédent et constituent un apport capital pour valoriser notre production dans le domaine de la santé.

## 3. CRÉATION D'UN LOGO

En 1999, dès que la DGCCRF, grâce au travail conjoint de ses services et de l'AFSSA, a eu les moyens de distinguer la gelée royale française de la gelée royale d'origine asiatique, nous avons créé un signe distinctif permettant immédiatement d'afficher cette différence. Notre logo autocollant (déposé à l'INPI et donc protégé) est déjà largement diffusé. Ce logo, propriété de l'association, ne peut être apposé que sur les emballages de gelée royale produite par un adhérent du G.P.G.R.

## 4. UN DÉPLIANT À L'USAGE DES CONSOMMATEURS

Pour accompagner la diffusion du logo, nous avons très vite réalisé un petit dépliant (facilement positionnable dans nos emballages commerciaux) permettant une information simple et lisible auprès des consommateurs. Nous en sommes actuellement à la 2<sup>e</sup> édition, preuve de l'intérêt que suscite ce petit document. Des affichettes promotionnelles sont également distribuées et apposées sur les lieux de vente.

## 5. UNE CHARTE DE QUALITÉ

En prenant en compte les résultats obtenus sur les critères discriminants entre la gelée royale française et la gelée royale d'importation décongelée, le G.P.G.R. a mis en place une charte de qualité, indispensable maillon dans la chaîne des étapes qui conduiront à une reconnaissance officielle de la gelée royale française, cette charte est mise en test depuis le printemps 2002.



Jeunes larves



## PLAN DE LA CHARTE DE QUALITÉ

### • Critères d'identification

Ils sont établis à partir des connaissances nouvelles actuelles et sont susceptibles d'évoluer en fonction de l'avancée de la recherche.

### • Ruchers, entretien, nourrissage et prophylaxie

Nous insistons sur le respect de pratiques ne pouvant aboutir à la pollution de la gelée royale par des éléments exogènes.

### • Matériels de production, locaux d'extraction

Les prescriptions d'hygiène sont destinées à produire toujours une gelée royale de grande qualité micro-biologique.

### • Greffage, récolte, extraction, conditionnement

Sensibilisation à la qualité de l'eau, à la propreté du matériel, aux risques de contamination de la gelée royale avant sa commercialisation

### • Traçabilité

Initiation à la tenue d'un cahier d'élevage, d'un cahier de récolte et de vente...

### • Commercialisation

Respect de la législation sur l'étiquetage, attention portée au respect de la chaîne du froid, établissement de la DLUO

### • Contrôle

Ce chapitre précise les engagements du producteur par rapport au G.P.G.R.



*Prise de notes au rucher*



## 6. UNE QUALITÉ CONTRÔLÉE

Dès l'année 2000, et pour garantir le sérieux de notre logo G.P.G.R. « gelée royale française », nous avons pratiqué chaque année un contrôle par tierce partie.

A partir de 2003, nous avons fait appel à un contrôle totalement externe. Vous l'avez compris, notre but est de protéger la gelée royale française pour protéger toute la chaîne, du producteur au consommateur. Il s'agit pour le moment d'une démarche interne, et totalement libre, visant à mesurer l'adéquation de la production avec la charte de qualité.

Face à l'importance de cette démarche et afin d'en évaluer toutes les conséquences, nous envisageons à terme une étude sur la faisabilité d'un signe de qualité sur le produit « gelée royale ».

### CONTACTS :

**Rémy PÉLISSIER**  
(président)

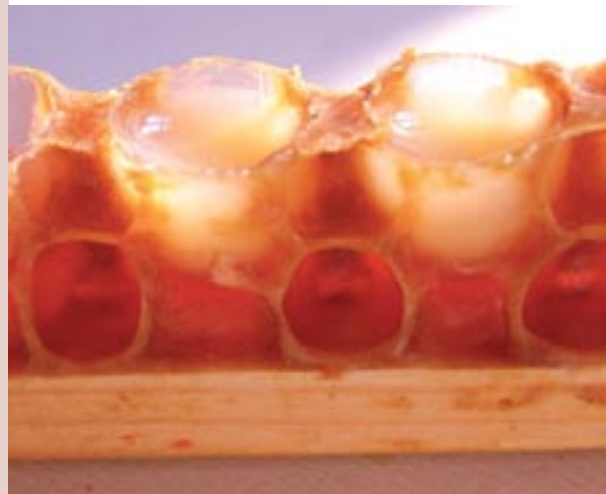
2 rue Curé Pajot - 18160 Touchay  
(02 48 56 26 34)

**Michel WAROUDE**  
(vice-président)

Les Avenettes - 80430 Inval-Boiron  
(03 22 25 95 46)



*Délarvage*



*Lattes avant extraction*



*4 lattes bien garnies*

*Lattes à récolter*



*Extraction de la gelée royale*



*Photos : B. Gabard et M. Waroude*